



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUZLU ÇİKOLATALI TARTOLET

### Malzemeler

12 tepelme yemek kaşığı un  
125 gr yumuşamış margarin  
5 yemek kaşığı pudra şekeri  
2 adet yumurta (oda sıcaklığında)  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
Çikolata Sosu İçin;  
2 su bardağı su  
1 yemek kaşığı un  
6 yemek kaşığı toz şeker  
3,5 yemek kaşığı kakao  
2 adet orta boy muz

### Yapılışı:

Oda sıcaklığında yumuşamış margarini ve pudra şekerini derin bir kaptan yoğurmaya başlayın.

Üzerine oda sıcaklığında bekleyen yumurtaları ekleyin.

Son olarak, vanilya, kabartma tozu ve unu karıştırıp ilave ederek kulak memesinden biraz sert ve ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamuru oda sıcaklığında 20 dakika kadar dinlendirin.

Diğer taraftan, küçük tartolet kaplarını yumuşak margarinle iyice yağlayıp dinlenen hamuru kaplara, kenarlarını bir parmak yükselterek yayın.

5 dakika önceden 175 dereceye ayarlanmış fırında 20 dakika, üzerleri sararıncaya kadar pişirip çıkarın.

Sosu hazırlamak için;

Su, un, tuz, şeker ve kakaoyu orta boy bir tencerede mikser yardımıyla 2-3 dakika çırpın.

Orta ısı ateşte sürekli karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirip ocaktan alın.

Hazırladığınız bu çikolatalı sosu ılıtıp tartoletlerin çukur kısımlarına paylaştırdıktan sonra buzdolabında bekletin.

Servise sunacağınız zaman üzerlerini muz dilimleriyle süsleyin.

Ancak muz çabuk kararacağı için üzerlerine hazırladığınız tart jölesini aktarabilirsiniz.